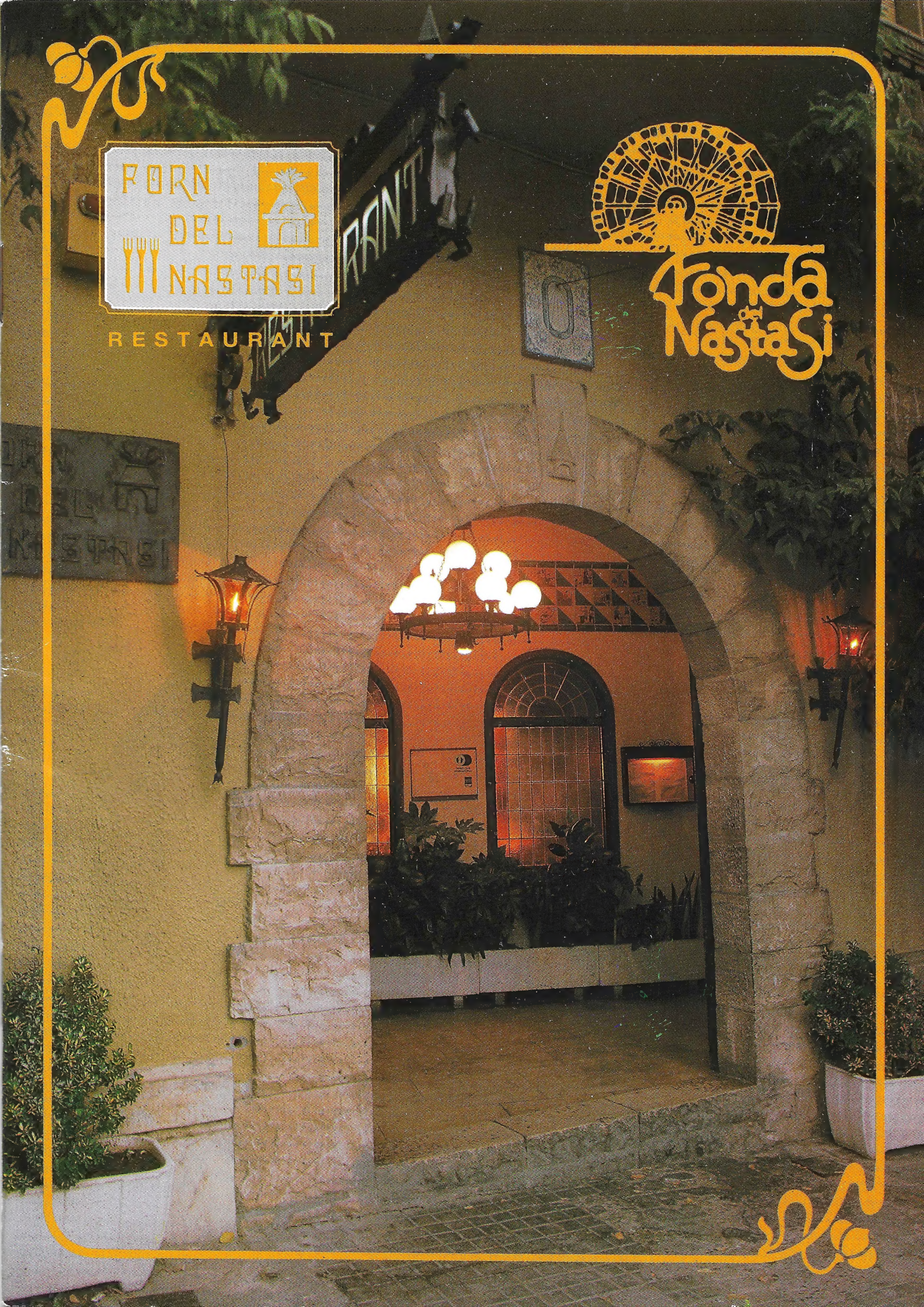
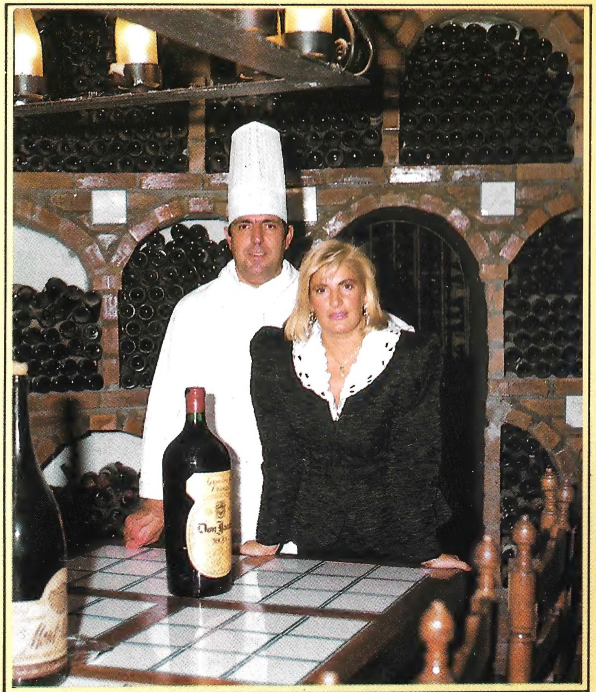

FORN DEL NASTASI
RESTAURANT
Fonda del Nastasi



Fonda Nastasi

La restauració catalana ha aconseguit un alt nivell durant aquests deu anys darrers. Un exemple senyer el tenim amb la fundació, a Lleida, del FORN DEL NASTASI (1977) i de la FONDA DEL NASTASI (1983), dos establiments dedicats a la gastronomia d'alta qualitat i que dirigeixen els seus propietaris, el matrimoni Lladonosa, més conegut per Lo Pepito i l'Àngels.

Lo Pepito, fill d'Alguaire, és a la professió a partir dels tretze anys i sempre des del que constitueix el cor dinàmic de la restauració: la cuina. Lo Pepito és un home de forta personalitat i de complexió alhora senyorívola i boxística. De vitalitat radiant, cordial, acullidor, Lo Pepito ha entés molt bé la significació profunda de les menges pel que fa a la seva oralitat peixadora, significació que constitueix el nus dels seus èxits.

La cuina de Lo Pepito es recolza en els aliments del país i en el prestigi dels plats acreditats que ell acreix amb variants, motiu pel qual es converteixen en referències magistrals, sempre prudents pel coneixement d'allò que es tenia entre mans.

Aquests plats milloren a través dels espais on poden ser servits. Uns espais de superfícies diverses i que, si es vol, garanteixen la intimitat, sovint necessària, a nivell de parella o de grup. Lo Pepito sap molt bé que la privacitat a l'hora de dinar o de sopar, són, ben sovint, rigorosament imprescindibles.

Lo Pepito, amb la col·laboració incondicional de l'Àngels, la seva dona, ha sabut, des de sempre, acompanyar els seus plats amb vins d'un ventall molt obert, encara que sempre selecte, i que amb denominacions catalanes, castellanes, franceses, italianes, alemanyes, etc., poblen una bodega amb més de setanta cinc mil ampolles degudament catalogades i conservades.

Amb Lo Pepito, la cultura gastronòmica lleidatana ha reeixit i s'ha expandit amb fama per la seva qualitat. Gràcies a aquesta característica, no resulta sorprenent que els menjadors del FORN DEL NASTASI o de la FONDA DEL NASTASI siguin compartits per artistes, polítics, empresaris, intel·lectuals, etc., com una visita obligada en passar per la capital del Segre, a més, és clar, dels seus clients habituals.

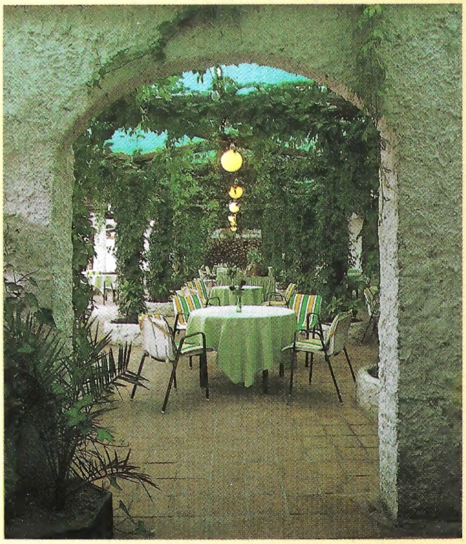
Guillem Viladot

Saló LES GARRIGUES

De la rica i variada cuina comarcal, recomanem la «cassola de tros», típic menjar de pagès, i l'olla barrejada, menjar de Festa Major. Igualment els embotits i la cansalada amb mongetes seques, els caragols a la llauna i l'escudella. La gallina a la cassola (l'Albages); la carn farcida i el brou de Festa Major (Cervià); els bolets a la brasa amb llonganissa (Tarrés i Fulleda); les sopes de tupí o de pastes, i la cassola de dejuni (Castelldans) i la truita de samfaina (pisto). Tot plegat regat amb un bon oli d'oliva. La rebosteria típica de les Garriges són les «orelletes».

Salón LES GARRIGUES

De la rica y variada cocina comarcal, recomendamos la «cassola de tros», típica comida campesina, «l'olla barrejada», comida de Fiesta Mayor. Asimismo los embutidos y el tocino con judías blancas, los caracoles «a la llauna» y «l'escudella». La gallina a la cazuela (l'Albages); la carne rellena y el consomé de fiesta mayor (Cervià); las setas a la brasa con longaniza (Tarrés y Fulleda); las sopas de «tupí» o de pastas y la «cassola de dejuni» (Castelldans) y la tortilla de «samfaina» (pisto). Todo ello regado con el preciado aceite de Oliva. La repostería típica de les Garrigues son las «orelletes».



Les nostres amples i confortables terrasses per als seus sopars d'estiu a ple aire.

Nuestras amplias y confortables terrazas para sus cenas veraniegas al aire libre.

El ranci ambient d'aquest Restaurant, combinat amb la cuina clàssica tradicional de la regió amb noves aportacions pròpies, donen a Lleida aquest vital servei social.

El rancio ambiente de este Restaurant, combinado con la cocina clásica regional, con nuevas aportaciones propias, dan a Lleida este vital servicio social.

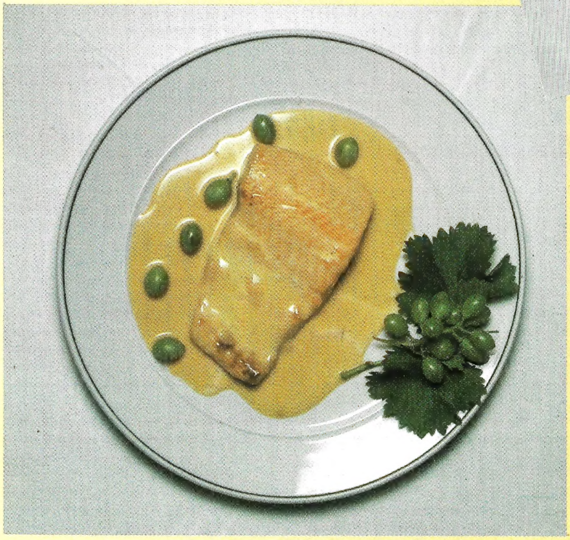
SUPREMES DE RAP AMB LLAGOSTINS en salsa de garoines

Quantitats pe a 4 persones:

8 trossos de rap; 40 gambes pelades;
50 g d'escalunya o ceba; 1 copa de brandy;
1 cullerada de farina; 50 g de crema de llet; 10 peces de coral de garoines; 1 cullerada de tomàquet.

Elaboració:

En una cassola amb una mica d'oli, saltejar l'escalunya. Afegir-hi el rap passat per la farina i les gambes, el tomàquet, la crema i el coral. Flamejar amb el brandy i deixar reduir.
Servir acompanyat d'arròs blanc.



SUPREMAS DE RAPE CON LANGOSTINOS en salsa de erizos

Cantidades para 4 personas:

8 trozos de rape; 40 gambas peladas;
50 g de chalotas o cebolla;
1 copa de brandy; 1 cucharada de harina;
50 g de crema de leche; 10 piezas de coral de erizos; 1 cucharada de tomate.

Elaboración:

En una cazuela con un poco de aceite, saltear la chalota, añadir el rape pasado por harina y las gambas, el tomate, la crema y el coral. Los flambearemos con el brandy, dejándolos reducir.
Servir acompañado con arroz blanco.

Saló PINYANA

És el nom de l'embassament més antic que rega l'horta de Lleida. Des de 1351 ocupaven la Junta de Rec dos «Paers» (Regidors) de l'Ajuntament de Lleida, segons documentació de l'Arxiu Municipal. No se sap quan l'Ajuntament de Lleida comença a instaurar el dinar anual al qual l'Ajuntament convidava els diversos estaments que formaven la Comunitat del Canal de Pinyana. El que sí sabem és que el primer plat de la «Festa de l'Aigua», nom d'aquest convit, era la «Sopa de Pinyana».

Salón PIÑANA

Es el nombre del pantano más antiguo que riega la huerta leridana. Desde 1351 ocupaban la Junta de Riegos dos «Paeres» (concejales) del Ayuntamiento de Lleida, según escritos del Archivo Municipal. No se sabe cuando el Ayuntamiento de Lleida empieza a restaurar la comida anual, en la cual invitaba a los diferentes estamentos que componían la Comunidad del Canal de Piñana. Lo que sí se sabe es que el primer plato de la «Festa de l'Aigua», nombre de esta invitación, era la sopa de Piñana.

Saló ALT URGELL

La llet i els seus derivats (formatge, mantega, etc..) de la comarca de l'Alt Urgell, es distribueixen per una ampla xarxa de mercats. Les dues empreses que es dediquen des de fa anys a la producció i comercialització d'aquests productes típics, han suposat per a la comarca un important desenvolupament econòmic. La qualitat d'aquests productes és avalada per experts gastrònoms de pertot arreu.
Les espècies fluvials són importants i abundoses, i en destaca els plats de truites de riu preparats de maneres diverses segons les zones. Els plats de caça són abundants, tant de peces petites com de majos.

Salón ALT URGELL

La leche y sus derivados (queso, mantequilla, etc...) de la comarca del Alt Urgell se distribuyen por una amplísima red de mercados. Las dos empresas dedicadas ya hace años a la producción y comercialización de estos productos típicos, han supuesto para la comarca un importante desarrollo económico. La calidad de estos productos viene avalada por expertos gastrónomos de todas partes.
Las especies fluviales son muy abundantes, y por tanto los platos de la trucha condimentados de distintas formas según las zonas. Los platos de caza también abundan; tanto de piezas menores como de mayores.

Salons amb capacitat de 6 a 600 comensals per als vostres àpats de negoci, convencions d'empresa i festes de família.

Salones para capacidades de 6 a 600 comensales para sus comidas de negocios, convenciones empresariales y fiestas familiares.

TRUITES DE RIU AGREDOLÇ

Quantitats per a 6 persones:

6 truites; 2 dl d'oli d'oliva; 4 grans d'all; 1 ramet de julivert; Tomàquet; 2 cullerades de mel; 2 cullerades de vinagre

Elaboració:

Salpebrar les truites i fregir-les en l'oli fins que estiguin ben daurades. Separar-les. En el mateix oli afegir l'all, el julivert i el tomàquet ben picat, agregar el vinagre, la mel i les truites.
Deixeu-ho coure tot plegat durant 3 minuts, fins que estigui ben al punt.

TRUCHAS DE RIO EN AGRIDULCE

Ingredientes para 6 personas:

6 truchas; 2 dl de aceite de oliva; 4 dientes de ajo; 1 ramita de perejil; Tomate; 2 cucharadas de miel
2 cucharadas de vinagre

Elaboración:

Salpimentar las truchas y freirlas en el aceite hasta que estén bien doradas; apartarlas. En el mismo aceite añadir el ajo, el perejil y el tomate bien picado, añadir el vinagre, la miel y las truchas, dejar cocer todo junto durante 3 minutos, hasta que esté todo en su punto.

CACHIPANDA AMB CARGOLS

Aquesta recepta quasi oblidada té el seu origen en la comarca del Segrià.

Ingredients i quantitats per a 4 persones:

8 trossos de costella de porc; 4 trossos de llonganissa. Aquesta ha de ser de la confitada, és a dir, de la reserva que es fa a l'hivern per a la seva conservació, amb el seu propi greix i oli d'oliva i que es reserva per l'estiu.
Es posa 1 kg. de cargols ben nets al foc amb aigua fins que aquesta comenci a bullir; 300 grams d'albergínies; 300 grams de pebrots; 400 grams de tomàquets madurs; 1 kg. de patates; 4 dents d'all; 400 grams de cebes.

Elaboració:

En una cassola de fang, amb una mica d'oli del confitat, es posa la costella i la llangonissa a foc fort, s'hi afegeix els cargols i es deixa dorar durant cinc minuts. Tot seguit, s'hi afegeix totes les verdures que s'hauran tallat a trossos una mica grans i totes per un igual, excepte la ceba que s'ha de tallar a tires ben fines; afegir una mica d'aigua, sal i pebre.
Ben tapades, i a foc lent, començarà la cocció; a mitja cocció s'hi afegeixen els alls prèviament picats al morter. Procureu remoure la cassola de tant en tant fent «zig-zag» per procurar que les verdures quedin senceres. Serviu-ho en la mateixa cassola.

CACHIPANDA CON CARACOLES

Esta receta casi olvidada tiene su origen en la comarca del Segrià.

Ingredientes i cantidades para 4 personas:

8 trozos de costilla de cerdo; 4 trozos de longaniza. Indispensablemente este género debe ser de la tinaja del «confitat» es decir, de la reserva que se hace en el invierno para su conservación, dentro de su grasa y aceite de oliva y que se reserva para el verano.
1 kg. de caracoles bien limpios, se ponen al fuego con agua hasta que arranca a hervir; 300 gramos de berenjenas; 300 gramos de pimientos; 400 gramos de tomates maduros; 1 kg de patatas; 4 dientes de ajo; 400 gramos de cebollas.

Elaboración

En una cazuela de barro, con un poco de aceite de «confitat» se ponen la costilla y la longaniza a fuego fuerte, se añaden los caracoles y se deja dorar durante cinco minutos. Seguidamente se agregan todas las verduras previamente cortadas a trozos un poco grandes y todas por un igual menos la cebolla que se cortará a tiras finas; añadir un poco de agua, sal y pimienta.
Bien tapadas y a fuego lento empezará la cocción; a la mitad de la misma se agregan los ajos previamente picados en el mortero. Procurar remover la cazuela de vez en cuando en «zig-zag» para procurar que las verduras queden enteras.
Se servirá en la misma cazuela.

A ben segur que la cloenda de la vostra festa serà un èxit inoblidable a la nostra discoteca o a la terrassa privada.

Seguro que el broche de su fiesta será un éxito inolvidable en nuestra discoteca o terraza privada.

Saló LA VALL D'ARAN

Cal assenyalar a la cuina aranesa tres influències marcades; de França, el país veí, han penetrat molts plats que avui formen part de la cuina aranesa: els «patés», «civets» i algunes postres com les «crêpes», anomenats «pasteres» o «pescajus».
La segona influència és la climatologia de la Vall. És causa d'un bon nombre de sopes, brous, estofats, i amb especial atenció l'olla aranesa.
En darrer terme, els productes de la Vall: carns de boví i d'oví, les truites de riu, preparades amb gran varietat de condimentació, els bolets, com és ara les «carreretes», «rovellons», «ceps», etc. Són famosos els licors casolans, com el «cassis anisat» i la «barreja».

Salón LA VALL D'ARAN

Hemos de señalar en la cocina aranesa tres influencias marcadas; de Francia, país vecino, han penetrado muchos platos que hoy forman parte de la gastronomía aranesa: los «patés», «civets» y algunos postres como los «crêpes», llamados «pasteres» o «pescajus».
La segunda influencia, la climatología de la Vall. De ahí la cantidad de sopas, potajes y estofados, mereciendo especial atenticón la «Olla aranesa». Por último los productos de la Vall: carnes de vacuno y ovino; las truchas, preparadas con gran variedad de condimentación, las setas tales como «carreretes», «rovellons», «ceps», etc.
Son famosos los licores caseros tales como el «cassis anisat» y la «barreja».

Saló L'URGELL

De la gastronomia de l'Urgell cal destacar-ne el «cóc», també anomenat «coca de recapte», que hom diu que és originària d'aquesta comarca. És una especialitat suculenta. Damunt de la pasta de la coca, poden posar-hi pebrot, tomàquet, ceba, arengada o trossos de llonganissa.
A Agramunt es fabrica una bona xocolata de pedra, i també el conegut torró de mel, clara d'ou i avellanes. Són importants el vi de Verdú i l'oli de Tàrrega. Els plats de caça són dignes de menció.

Salón L'URGELL

De la gastronomia del Urgell hay que destacar el «coc» llamado también «coca de recapte», que se dice tiene su origen en esta comarca. Es una especialidad suculenta. Encima de la pasta de coca pueden ponerse pimientos, tomates, cebollas, arenques o trozos de salchichón. En Agramunt se fabrica un buen chocolate de piedra, así como turrón de miel, clara de huevo y avellanas. Son importantes el vino de Verdú y aceite de Tárrega.
Los platos de caza son de dignos de mención.

Saló LA NOGUERA

Té dues característiques ben destacades, que són la frescor de les verdures i fruites, que acompanyen les carns tal com venen o bé en forma de confitura.
Els embotits i «confitats» de porc són excel·lents. Els plats de caça, sobretot la perdiu. Cal remarcar la «cassola» de Linyola, i el «ranxo» de Ponts, una escudella de festa que es fa en grans olles i es reparteix a tota la població.
Cal esmentar que és terra de bolets, com és ara «llenegues», «fredolics», «pebrassos» i «rovellons».

Salón LA NOGUERA

Tiene dos características muy destacadas, que son la frescura de las verduras y frutas, las cuales acompañan a las carnes solas o en forma de confitura.
Los embutidos y «confitats» de cerdo son excelentes. Los platos de caza, especialmente la perdiz. Es de gran mención la «cassola» de Linyola y «Ranxo» de Ponts, siendo éste un potaje festivo que se hace en grandes ollas y se reparte para toda la población
Hay que mencionar que es tierra de setas tales como «llenegues», «fredolics», «pebrassos» y «rovellons».

Saló COSTERS DEL SEGRE

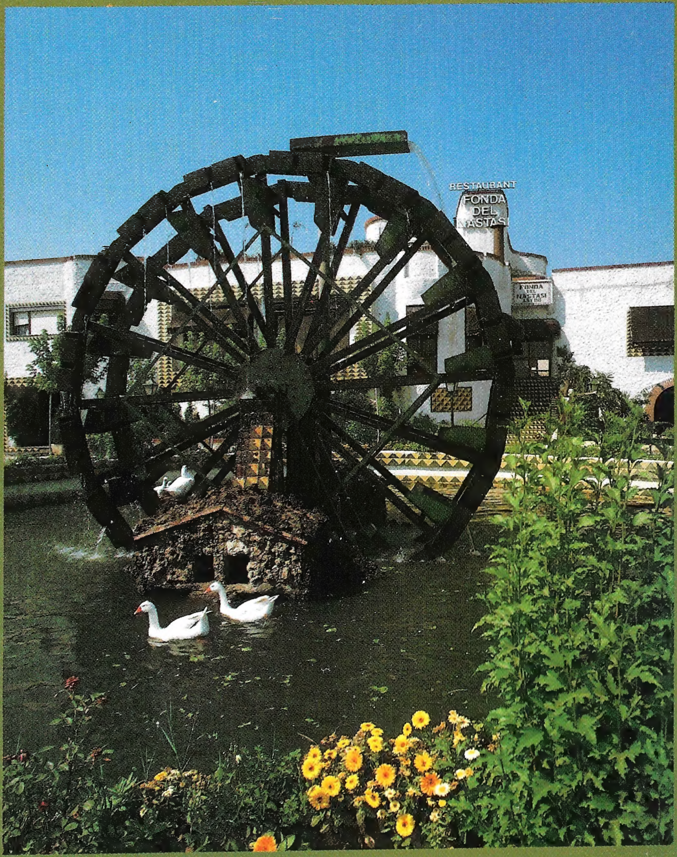
És el nom de la denominació d'origen dels vins de Lleida.
Segons Plini el Vell en el seu llibre «Història Natural», els vins «laietans» són els més coneguts d'entre tots els vins elaborats a Hispània. Són 6.157 hectàrees amb una producció de 72.000 Hl i amb les seves dues zones més importants: A) Raïmat-Artesa i B) Valls del Riu Corb-Les Garrigues.

Salón COSTERS DEL SEGRE

Es el nombre de la denominación de origen de los vinos de Lleida.
Según Plinio el Viejo en su libro «Historia natural», los vinos «laietans» son los más conocidos dentro de todos los vinos elaborados en Hispania. Son 6.157 Hectáreas con una producción de 72.000 Hl y con sus dos zonas más importantes: A) «Raïmat-Artesa y B) Valls del Riu Corb-Les Garrigues.

Us estem agraïts d'haver-vos pogut servir.
Esperem que la vostra visita es convertirà en una propera tornada.
Moltes gràcies.

Estamos agradecidos de haberle podido servir.
Esperamos que su visita se convierta en un pronto retorno.
¡Gracias!



Fonda del Nastasi

Ctra. Huesca, Km. 2,5
Tels.: 24 92 22 - 24 93 22
25191 LERIDA

FORN DEL NASTASI
RESTAURANT

Calle Salmerón, 40
Tels.: 23 45 10 - 23 51 22
25004 LERIDA

C'S PUBLI D - S. GERVASIO CASOLAS 96 - 11